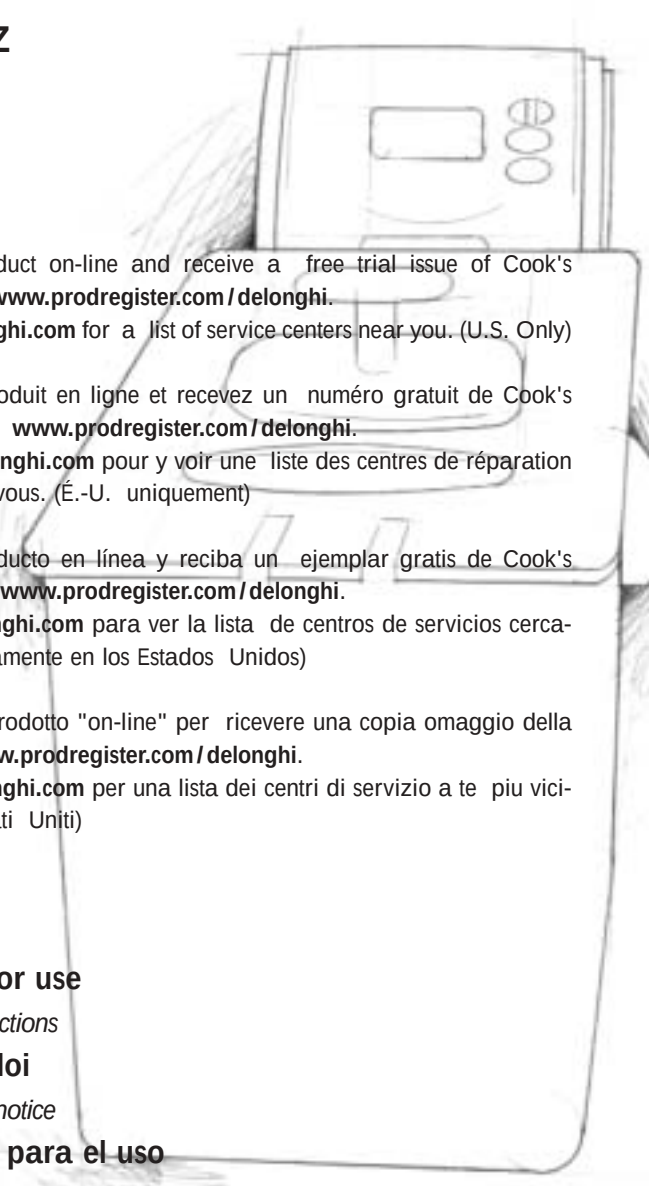
DEEP FRYER
FRITEUSE
FREIDORA
FRIGGITRICE

D14427 DZ



Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit **www.prodregister.com/delonghi**.
Visit **www.delonghi.com** for a list of service centers near you. (U.S. Only)

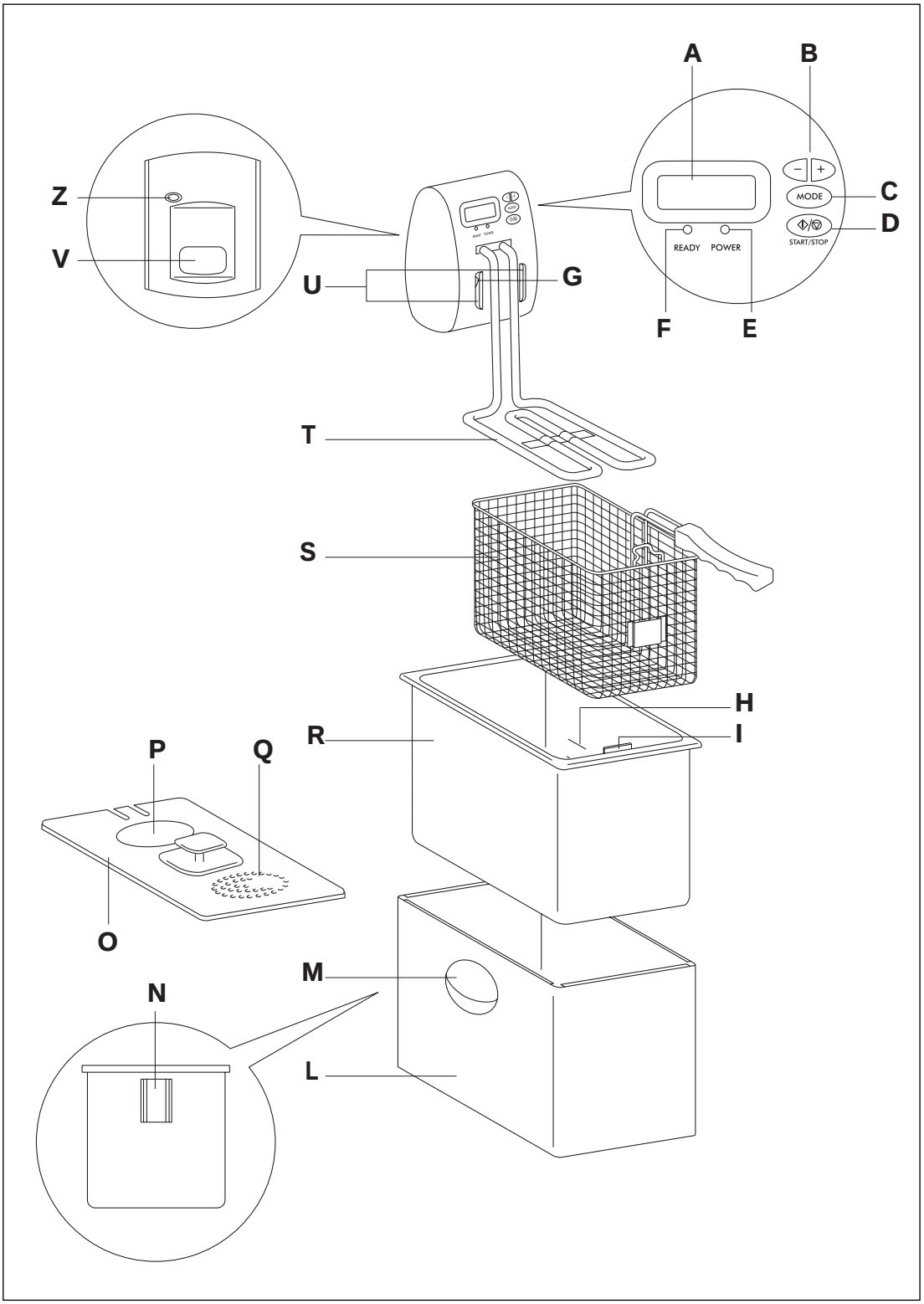
Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez **www.prodregister.com/delonghi**.
Visitez **www.delonghi.com** pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous. (É.-U. uniquement)

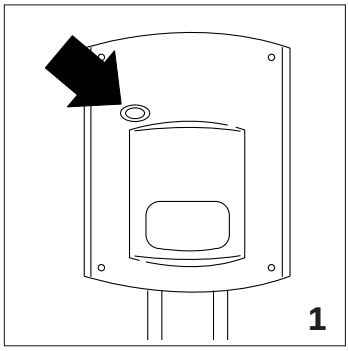
Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite **www.prodregister.com/delonghi**.
Visite **www.delonghi.com** para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted. (Solamente en los Estados Unidos)

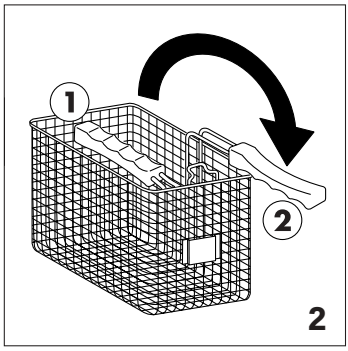
Registra questo prodotto "on-line" per ricevere una copia omaggio della rivista. Visita **www.prodregister.com/delonghi**.
Visita **www.delonghi.com** per una lista dei centri di servizio a te piu vicini. (Solo negli Stati Uniti)

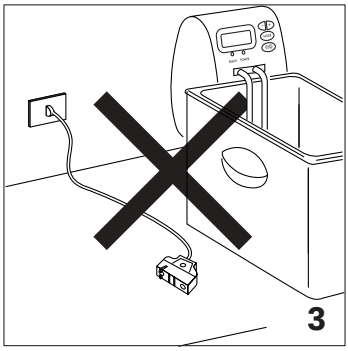
Instructions for use
Keep these instructions
Mode d'emploi
Conservez cette notice
Instrucciones para el uso
Repase y guarde estas instrucciones
Istruzioni per l'uso
Leggere e conservare queste istruzioni

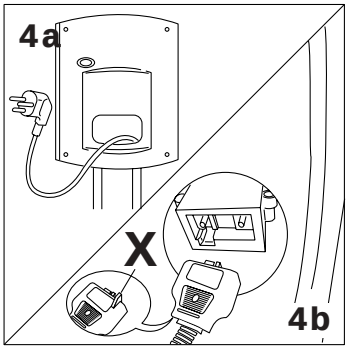
DēLonghi

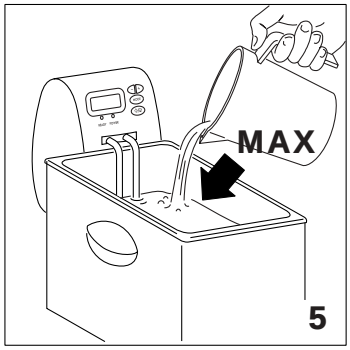

A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
Z
MODE
START/STOP
READY
POWER

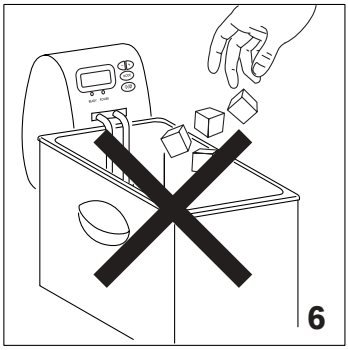

1

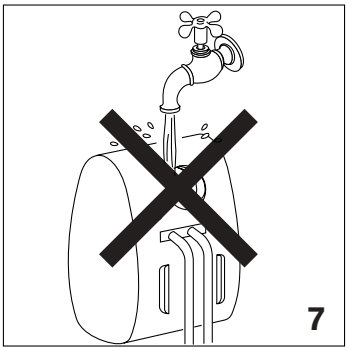

1
2
2

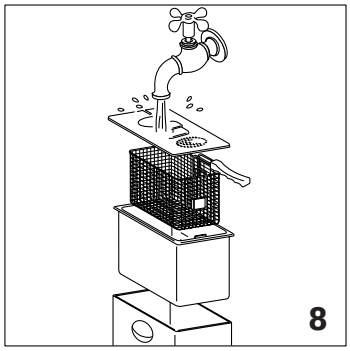

3


4a
X
4b


MAX
5


6


7


8

CONVERSION TABLE • TABLE DE CONVERSION • TABLA DE CONVERSIÓN • TABELLA DI CONVERSIONE

°C	°F	
0	32	
5	41	
10	50	
15	59	
20	68	
25	77	
30	86	
35	95	
40	104	
45	113	
50	122	MINIMUM value • valeur MINIMALE • valor MÍNIMO • valore MINIMO
55	131	
60	140	
65	149	
70	158	
75	167	
80	176	
85	185	
90	194	
95	203	
100	212	
105	221	
110	230	
115	239	
120	248	
125	257	
130	266	
135	275	
140	284	
145	293	
150	302	
155	311	
160	320	DEFAULT value • valeur par DÉFAUT • valor de DEFAULT • valore di DEFAULT
165	329	
170	338	
175	347	
180	356	
185	365	
190	374	MAXIMUM value • valeur MAXIMALE • valor MÁXIMO • valore MASSIMO

IMPORTANT WARNINGS

The use of all electrical appliances implies the observance of some fundamental rules.

1. Read all the instructions.
2. Avoid contact with hot surfaces. Use the special handles.
3. To avoid electric shock, never immerse the cable, plug or deep fryer itself in water or other liquids.
4. Take maximum care when the appliance is being used by or near children.
5. When not in use and before cleaning, always unplug from the outlet. Allow to cool before installing or removing components and before cleaning.
6. Do not use the appliance if the plug or cable appear damaged or if the appliance appears to be malfunctioning or has been damaged in any way. Take the appliance to your nearest service center for advice or repair.
7. The use of accessories not recommended by the manufacturer could cause damage.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not leave the cord hanging from the edge, on top of the deep fryer or in contact with hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near hot plates or gas rings. Do not place in a hot oven.
11. Take particular care when moving the appliance while it contains hot oil or other liquids.
12. Plug the cable into the appliance first then into the wall socket. To turn off, unplug from the outlet.
13. Never use the appliance for purposes other than those for which it was specifically designed.
14. Make sure the handle is correctly assembled and attached to the basket.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR DOMESTIC USE ONLY.

WARNINGS

- **Turn the deep fryer on only after filling it with oil or fat.** Operating the appliance without oil or fat causes serious damage.
- If heated empty, a thermal cut-out device trips and shuts the appliance down.
- Connect the cable to a soutlet rated at about 120 V.
- If the appliance is fitted with a polarized safety plug (a plug with one blade larger than the others), it can be inserted into the outlet in one direction only. This is a safety feature.
  If you cannot fully insert the plug into the outlet, try the other way round. If the plug is not suitable for the socket, have the obsolete outlet replaced by a qualified electrician.
  Do not tamper with the polarized plug protection system.
- Clean the bowl, basket and cover of the appliance thoroughly with hot water and mild detergent before using for the first time. Dry thoroughly.
- If oil leaks from the appliance, contact an authorized technical service center or personnel.
- To guarantee safe use, do not attempt to insert excessively bulky food or utensils into the deep fryer.
- Do not allow the appliance to be used by children without supervision.
- Never allow children to play with the appliance.
- To avoid burns, do not touch metal parts as these could become extremely hot. Use oven mitts.
- Do not open the oil drain tap (if present) when the oil is still hot.
- The appliance may give off a "new" smell the first time you use it. This is completely normal. Ventilate the room.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug from the outlet.

Do not use extension cords

The appliance is fitted with a short power cord to avoid the risks associated with twisting of the cord.

IF THE DEEP FRYER HAS A CORD WITH MAGNETIC CONNECTOR

First, connect the magnetic connector to the appliance as shown in figure 4B, making sure the projecting part of the connector (**X**) is correctly inserted into the corresponding outlet on the appliance. Then plug the ccord into the outlet.

Important safeguard

Never leave the appliance plugged into the outlet if the magnetic connector is not connected to the deep fryer, figure 3.

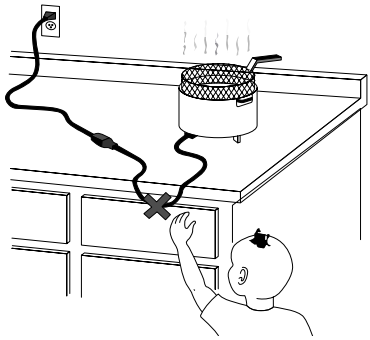
If the magnetic connector comes out of the outlet, make sure it is correctly inserted (see figure 4B). If the problem persists, contact an authorized service center. When the appliance is in operation, always leave free space around the magnetic connector to prevent it from becoming detached.

Use type TA-35PA cords provided by a De'Longhi authorized service center only.

IMPORTANT SAFEGUARD

A DEEP FRYER FALLING FROM A HIGH PLACE MAY CAUSE SERIOUS BURNS. NEVER LEAVE THE CORD HANGING FROM THE EDGE OF THE SURFACE THE DEEP FRYER IS RESTING ON WHERE IT COULD BE GRASPED BY A CHILD OR GET IN THE WAY OF THE USER. DO NOT USE EXTENSIONS CORD.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN



DESCRIPTION

A. Display
B. "-/+" buttons to increase/decrease time and temperature
C. MODE button to select time/temperature modes
D. START/STOP on/off button
E. Red "ON" light
F. Green "at temperature" light
G. Safety microswitch
H. Min/max oil level indicator
I. Basket support
L. Casing
M. Handle
N. Control unit guides
O. Cover with handle
P. Viewing window
Q. Filter (if present)
A. Removable bowl
S. Basket with folding handle
T. Heating element
U. Guides for attaching the control unit
V. Cord storage compartment
Z. Thermal cut-out device reset button

THERMAL CUT-OUT DEVICE

The appliance is fitted with a thermal cut-out device which interrupts heating in the event of incorrect use or faulty operation. Once the appliance has cooled down, use a toothpick to delicately press the thermal cut-out device reset button (Z) (see fig. 1). If the appliance is still not operational, contact a service center authorized by the manufacturer.

INSTRUCTIONS

Before using the deep fryer for the first time, clean the basket, bowl and cover thoroughly with hot water and detergent. The control unit with power cord and heating element can be cleaned with a damp cloth. Check that water does not enter into the control unit and that there is no water left in the bottom of the removable bowl. Dry all parts thoroughly.
Make sure the control unit is correctly fastened to the deep fryer body. The safety micro-switch (G) will prevent the appliance from operating unless the control unit is correctly positioned in the guides (N).
The deep fryer is now ready for use.

FILLING WITH OIL OR FAT

- Remove the cover (O), lifting it by the handle. Turn the basket handle until it locks into place (pos. 2, fig. 2). Remove the basket (S) by pulling upwards.
- From the cord storage (V), pull out the length of cord required to connect the appliance to the outlet (see

fig. 4A). "320°F" will appear on the display (A) and the deep fryer emits a beep when plugged into the outlet.

If the deep fryer has a cord with magnetic connector:

First, connect the magnetic connector to the appliance (fig. 4B) making sure the projecting part of the connector (X) is facing downwards. Then plug the cord into the outlet.

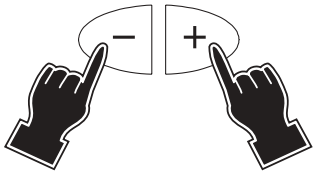
- If oil is used, pour it into the bowl (R) until it reaches the maximum level indicated (see fig. 5).
  Never exceed this limit as oil might overflow from the bowl.
  The level of oil should always be between the maximum and minimum marks (H). For best results, use good quality peanut oil.
- If lumps of fat are used, cut the lumps into pieces and melt them in another container, then pour the melted fat into the deep fryer bowl. **Never melt the fat in the basket or on the deep fryer heating element (see Fig. 6).**
- Replace the cover (O).
- If traces of food are left in the oil, these should be removed before heating to prolong the life of the oil.

PREHEATING

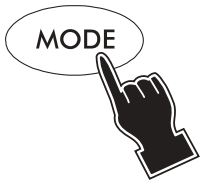
Place the food to be fried in the basket (S), without overfilling (max. 1.3 kg). (3lb) of fresh potatoes.
Make sure the handle of the basket is correctly positioned (position 2, fig. 2).

PROGRAMMING THE DEEP FRYER

Use the "-/+" buttons (B) to set the temperature from 122°F to 347°F.
Pressing the button once increases or decreases the temperature by 9°F (5°C).



Use the MODE (C) button to access the temperature or time settings.



Use the "-/+" buttons (B) to adjust cooking time from 0 to 60 minutes.
Pressing the button once increases or decreases time by 1 minute.

After setting the temperature and time, press the START/STOP button (D) (if the time has not been set, the deep fryer will not begin the heating process). The deep fryer begins the heating process. The red light (E) comes on. During this process, you can still modify temperature and cooking time using the "-/+" buttons (B) and the MODE (C) button to modify the selection.
When the appliance reaches the set temperature, the green light (F) comes on and the deep fryer emits two "beeps".

STARTING FRYING

- As soon as the green indicator light (F) comes on, lower the basket (M) into the oil very slowly to avoid the hot oil splashing or overflowing.
- Close the cover.
- Press the START/STOP button (D). The display (A) shows a countdown of the remaining cooking time. During this process, you can still modify temperature and cooking time using the "-/+" buttons (B) and the MODE (C) button.
  At the end of the countdown the deep fryer emits three beeps. Lights (E) and (F) go off. The temperature goes back to 320°F. If the ON/OFF button (D) is not pressed, the appliance does not begin the countdown and after 30 minutes the preset settings are restored.
- A significant amount of steam will be released. This is completely normal.
- It is normal for steam to be given off from the cover and condensation to drip from the edge of the cover.
- To avoid burns, never put your hands above the cover filter or deep fryer itself while in use. Before opening the cover, lift it slightly to allow steam to escape from one side.

END OF FRYING

- At the end of the cooking time, the deep fryer emits three "beeps". Lift the basket (S) and check that the food has been cooked to the required colour.
- Unplug from the outlet:
- Drain excess oil by hooking the basket (S) to the support (I) on the bowl.
- Note: If cooking requires two phases or more than one cooking cycle is to be performed, at the end of the first phase, hook the basket (S) to the support on the bowl (I) and wait for the light to go out. Then slowly lower the basket (S) into the oil again.

COOKING TIPS

HOW LONG THE OIL OR FAT LASTS

The level of oil or fat must never fall below the minimum level. Every now and then it must be completely changed.

The life of the oil or fat depends on what foods are being fried. Food coated in breadcrumbs, for example, dirties the oil more than simple frying. As with any deep fryer, the oil deteriorates after being heated a number of times! Even if used correctly, it should therefore be completely changed on a regular basis.

CORRECT FRYING

The recommended temperature should be followed for all recipes. If the temperature is too low, the oil will be absorbed. If the temperature is too high, a crust will form immediately and the inside of the food will not be cooked. The food being fried must only be immersed in the oil when the light (F) comes on to indicate that the oil has reached the correct temperature. Never overfill the basket as this may cause a sudden drop in the temperature of the oil and thus greasier and less uniform frying. Check that the food is cut into thin, even pieces. If the food is too thick, it will not be well cooked inside, despite its appearance. Even pieces on the other hand will all be perfectly cooked at the same time. Dry the food thoroughly before immersing it in the oil or fat to avoid the oil spitting. Wet food will also be less crisp after cooking (especially potatoes). Foods with a high water content (fish, meat, vegetables) should be breaded before frying, making sure to remove excess flour or breadcrumbs before immersing the food in the oil.

FRYING NON-FROZEN FOOD

When referring to the following table, please bear in mind that the cooking times and temperatures are approximate and must be adjusted according to the quantity of food and personal tastes.

Food		Max. quantity		Temperature		Time (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Fresh potato chips	Half portion	800	1.8	170	340	1°Phase 8 - 10 2°Phase 1 - 2
	Whole portion	1300	3	170	340	1°Phase 11 – 13 2°Phase 2-4
Fish	Sardines	600	1.3	140	280	10-12
	Shrimps	600	1.3	140	280	8 - 10
	Sole	500	1.1	140	280	6 - 8
Meat	Pork cutlets	500	1.1	160	320	8 - 9
	Chicken cutlets	500	1.1	160	320	8 - 10
	Meatballs	700	1.5	160	320	8 - 10
Vegetables	Artichokes	400	0.9	150	300	15-17
	Cauliflower	600	1.3	150	300	10-11
	Mushrooms	500	1.1	150	300	8 - 10
	Aubergines	200	0.4	150	300	9 - 11
	Courgettes	500	1.1	150	300	13-15

FRYING FROZEN FOOD

Frozen foods are very cold. They therefore lower the temperature of the liquid used for cooking. For best results, never exceed the maximum recommended quantity of food when frying. Frozen foods are often covered with a layer of ice. This should be removed before cooking. Lower the basket into the oil very slowly to prevent the oil from boiling over.

The cooking times are approximate and must be adjusted according to the initial temperature of the food being fried and the temperatures indicated on the packaging of the food.

Food		Max. quantity (g)	Temperature (°C)	Time (minutes)
Precooked frozen chips		600	180	9 - 11
Potato croquettes		700	180	9 - 11
Fish	Fish fillets	500	180	7 - 8
Meat	Chicken cutlets (3)	300	180	5 – 6

CLEANING

Before cleaning, make sure the appliance is unplugged from the outlet.
Never immerse the deep fryer in water and never place it under running tap water (see Fig. 7).
If water leaks into the control unit it could cause electric shock.
Check that the oil has cooled down, then remove the control unit and drain the oil.
Remove the deposits from the bowl using a sponge or absorbent paper.
Except for the control unit, power cord and heating element, all other parts can be cleaned with hot water and mild detergent (see Fig. 8).
To preserve the efficiency of the filter (Q) (if present), wash thoroughly.
To avoid damaging the deep fryer, never use abrasive sponges.
When you have finished, dry all parts thoroughly to prevent splashes of hot oil when you use the appliance.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Bad smell	The oil has deteriorated. The cooking oil is unsuitable.	Replace the oil or fat. Use high quality peanut or vegetable oil.
Oil overflows	The oil has deteriorated and causes too much foam. You have immersed food which is not sufficiently dry. The basket has been lowered too quickly. The oil level in the deep fryer is over the maximum limit.	Replace the oil or fat. Dry the food well. Lower slowly. Reduce the amount of oil in the fryer bowl.
Food does not brown during cooking	Oil temperature is too low. The basket is excessively full.	Select a higher temperature. Reduce the quantity of food.
The oil does not heat up	The deep fryer has previously been used without oil in the fryer bowl, causing the thermal cut-out to activate. The magnetic connector is not inserted correctly.	Contact the Service Center (the device must be replaced). Insert the connector with the projecting part (**X**) downwards. Contact a service center.
"*ERR*" appears on the display		Contact a service center.

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?
We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.
This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?
This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?
The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?
If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents:
Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com.
For all accessories, spare parts or replacement parts, please contact our parts division at 1-800-865-6330.

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Mexico: Please refer to the Limited Warranty statement for Mexico.

Please refer to the back page of the manual for De'Longhi addresses.

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de respecter plusieurs règles fondamentales de sécurité:

1. Lire la totalité des instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes, mais utiliser les poignées prévues.
3. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le câble, la fiche ou la friteuse dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. En cas d'utilisation de l'appareil à proximité des enfants, faire preuve d'une grande prudence.
5. Débrancher la fiche de la prise de courant quand l'appareil n'est pas en fonction et avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir complètement avant d'installer ou de retirer des composants ou de le nettoyer.
6. Ne pas mettre l'appareil en fonction si la fiche ou le câble semblent endommagés, ou si l'appareil a donné des signes de dysfonctionnement ou a été endommagé d'une quelconque façon. Porter l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour conseil ou réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant de l'appareil risque d'endommager ce dernier.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
9. Ne pas laisser pendre le câble du bord de la surface d'appui ni le mettre en contact avec des surfaces à hautes températures.
10. Ne pas positionner l'appareil sur ou à proximité de fourneaux à gaz ou électriques chauds, ni le placer dans un four encore chaud.
11. Faire preuve d'une extrême attention en cas de déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou autre liquide chaud.
12. Introduire tout d'abord la fiche dans l'appareil, puis brancher le câble dans la prise murale. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage différent de celui pour lequel il a été conçu.
14. Contrôler que la poignée est correctement assemblée et fixée au panier.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

AVERTISSEMENTS

- **Ne mettre en fonction la friteuse qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse.** La friteuse ne doit pas fonctionner à sec, sous risque d'endommagement irrémédiable.
- En cas de chauffage à vide de l'appareil, un dispositif de sécurité thermique intervient et bloque son fonctionnement.
- Brancher le câble à une prise de 120 vca.
- Si l'appareil est équipé d'une fiche de sécurité polarisée (fiche avec un terminal plus large que l'autre), cette fiche ne pourra entrer dans la prise que dans un seul sens (précaution de sécurité). Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, essayer de l'autre côté. Si, en fin de compte, la fiche se révèle inadaptée à la prise, appeler un électricien pour le remplacement de la prise (type dépassé). Ne pas rendre inefficace le système de protection de la fiche polarisée.
- Bien nettoyer l'appareil avant la première utilisation : cuve, panier, couvercle (sans filtre) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Bien sécher le tout.
- En cas de pertes d'huile, s'adresse au centre d'assistance technique ou au personnel autorisé du fabricant.
- Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, ne pas introduire d'aliments trop grands ni d'ustensiles dans la friteuse.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil
- Pour éviter tout risque de brûlures, ne toucher aucune partie métallique risquant de se trouver à haute température. Utiliser des gants.
- Ne pas ouvrir le petit panneau du robinet d'évacuation d'huile (si prévu) quand l'huile est encore chaude.
- Il est absolument normal que l'appareil dégage une odeur de "neuf" lors de la première utilisation. Si nécessaire, aérer la pièce.
- Avec l'appareil hors fonction, contrôler que la fiche est débranchée de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

Ne pas utiliser de rallonges

L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation court pour réduire tout risque lié à un emmêlement du câble.

FRITEUSES ÉQUIPÉES D'UN CÂBLE AVEC CONNECTEUR MAGNÉTIQUE

Connecter tout d'abord le connecteur magnétique à l'appareil comme représenté à la Fig. 4B, en s'assurant que la partie en saillie du connecteur (**X**) est correctement introduite dans son logement sur l'appareil, puis brancher le câble à la prise de courant.

Avertissements

Ne jamais laisser l'appareil branché à la prise de courant si le connecteur magnétique n'est pas introduit dans la friteuse, Fig. 3.

Si le connecteur magnétique sort de son logement, contrôler qu'il a été introduit correctement (voir Fig. 4B). Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance autorisé.

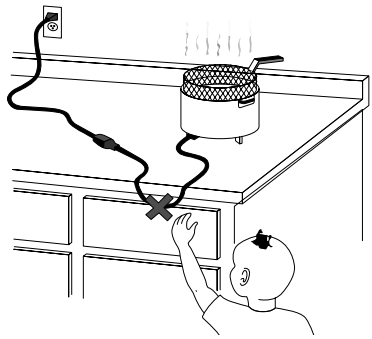
Quand l'appareil est en fonction, laisser toujours un espace libre autour du connecteur magnétique pour empêcher qu'il ne se déconnecte.

Utiliser uniquement des câbles du type TA-35PA fournis par un centre d'assistance agréé De'Longhi.

AVERTISSEMENTS

LA CHUTE DE LA FRITEUSE PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS LAISSER LE CÂBLE PENDRE DU BORD DE LA SURFACE D'APPUI DE LA FRITEUSE, IL RISQUE D'ÊTRE SAISI PAR UN ENFANT OU DE REPRÉSENTER UN OBSTACLE POUR LES ADULTES. NE PAS UTILISER DE RALLONGES

NE PAS LAISSER À PORTÉE DES ENFANTS



DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

- **A.** Afficheur
- **B.** Touches "-/+" pour augmenter/diminuer la durée et la température
- **C.** Touche "MODE" pour la sélection des modes temps/température
- **D.** Touche "MARCHE/ARRÊT" allumé/éteint
- **E.** Voyant "rouge" mise en marche
- **F.** Voyant "vert" température atteinte
- **G.** Micro-interrupteur de sécurité
- **H.** Indicateur de niveau max./min. de l'huile
- **I.** Support panier
- **L.** Carcasse
- **M.** Poignées
- **N.** Emplacement pour fixation du groupe des commandes
- **O.** Couvercle avec poignée
- **P.** Hublot
- **Q.** Filtre (si prévu)
- **R.** Cuve amovible
- **S.** Panier avec manche amovible
- **T.** Résistance électrique
- **U.** Guides pour fixation du boîtier de commandes à l'appareil
- **V.** Compartiment porte-câble
- **Z.** Poussoir rétablissement dispositif thermique de sécurité

DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité qui interrompt le chauffage en cas d'utilisation ou de fonctionnement incorrects. Après le refroidissement de l'appareil, et avec l'aide d'un cure-dent ou similaire, presser délicatement le poussoir de rétablissement du dispositif thermique de sécurité (Z) (voir fig.1).
Si l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement le panier, le bac et le couvercle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Le groupe commandes, le câble d'alimentation et la résistance peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le groupe commande, ainsi que l'absence de résidus au fond de la cuve mobile. Sécher soigneusement toutes les parties.
Contrôler que le groupe commandes est solidement fixé au corps de la friteuse. Le micro-interrupteur de sécurité (G) empêche tout fonctionnement de l'appareil si le groupe commandes n'est pas correctement positionné dans son logement (N).
La friteuse est prête à l'utilisation.

REMPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Retirer le couvercle "O" en le soulevant par sa poignée. Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à

le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier “S” en le tirant vers le haut.

- Extraire du compartiment porte-câble “V” la longueur de câble nécessaire à brancher l'appareil au réseau d'alimentation (voir fig. 4A). L'écran (A) affiche “320°F” et émet un signal acoustique ("bip") après introduction de la fiche dans la prise.

Friteuses équipées d'un câble avec connecteur magnétique :

Connecter tout d'abord le connecteur magnétique dans le logement prévu sur l'appareil, comme représenté à la Fig. 4B, en s'assurant que la partie en saillie du connecteur (X) est dirigée vers le bas, puis brancher le câble à la prise de courant.

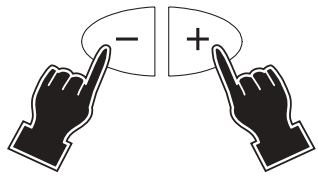
- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac “R” jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 5). Ne jamais dépasser cette limite pour éviter tout débordement d'huile du récipient.
  Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max. et min. (H). Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité.
- En cas d'utilisation d'un pain de graisse, couper ce dernier en petits morceaux et les faire fondre dans un autre récipient avant de verser la graisse dans la friteuse. **Ne jamais faire fondre la graisse dans le panier ni sur la résistance de la friteuse (voir fig. 6).**
- Refermer le couvercle “O”.
- Si l'huile contient des résidus de nourriture, les éliminer avant de la faire chauffer pour prolonger la durée de l'huile.

PRÉCHAUFFAGE

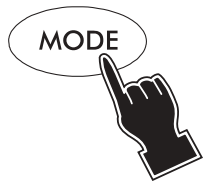
Placer la nourriture à frire dans le panier (S), sans jamais le surcharger : max. 1,3 kg (3lb) de pommes de terre fraîches. S'assurer que le manche du panier est correctement installé (pos. 2 fig. 2).

PROGRAMMATION DE LA FRITEUSE

Les touches “-/+” (B) permettent de régler la température de 122°F à 347°F.
Chaque nouvelle pression augmente ou diminue la température de 9°F (5°C).



La touche MODE (C) permet d'accéder aux réglages de température ou du temps.



Les touches “-/+” (B) permettent de régler le temps de cuisson de 0 à 60 minutes.
Chaque nouvelle pression augmente ou diminue le temps d'1 minute.

Après avoir défini la température et le temps, presser la touche MARCHE/ARRÊT (D) (il est indispensable de définir le temps pour que la friteuse démarre la phase de chauffage). La friteuse commence à chauffer. Le voyant rouge (E) s'allume. Durant cette phase, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches “-/+” (B), et de modifier la sélection au moyen de la touche MODE (C).
Une fois l'appareil arrivé à la température définie, le voyant vert (F) s'allume et la friteuse émet un signal acoustique (2 bips).

DÉBUT FRITURE

- Dès que le voyant vert (F) s'est allumé, immerger le panier (M) dans l'huile en l'abaissant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
- Fermer le couvercle.
- Presser la touche MARCHE/ARRÊT (D). L'afficheur (A) commence le compte à rebours du temps de cuisson réglé. Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches "-/+" (B) et de la touche MODE (C).
  À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Les témoins (E) et (F) s'allument. La température revient à 320°F. Si la touche ON/OFF (D) n'est pas pressée, l'appareil ne démarre pas le compte à rebours et retourne à la configuration prédéfinie après 30 minutes.
- La sortie d'une quantité de vapeur importante est absolument normale.
- La sortie de vapeur du couvercle et de gouttes de condensation du couvercle sont des phénomènes normaux.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais mettre les mains sur le filtre du couvercle ni sur la friteuse en fonction. Avant d'ouvrir complètement le couvercle, l'entrouvrir pour faire sortir la vapeur d'un côté.

FIN FRITURE

- À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Remonter le panier (S) et contrôler que la friture est dorée à point.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Égoutter l'excès d'huile en accrochant le panier (S) sur le support (I) de la cuve.
- N.B. Si la cuisson doit être effectuée en 2 phases, ou si plusieurs cuissons sont nécessaires, à la fin de la première phase accrocher le panier (I) et attendre que le voyant s'éteigne à nouveau. Immerger lentement le panier (S) dans l'huile une seconde fois.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimal. Il est nécessaire de les remplacer périodiquement. La durée de l'huile ou de la graisse dépend du type de friture effectuée. Les aliments panés, par ex., salissent davantage l'huile que les aliments simplement frits. Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile chauffée plusieurs fois se détériore! Par conséquent, même dans le cadre d'une utilisation correcte, il est conseillé de remplacer complètement le corps gras avec une certaine régularité.

POUR FRIRE CORRECTEMENT

Pour chaque recette, il est important de se conformer à la température conseillée. A température trop basse, la friture absorbe l'huile et, à une température trop élevée, la croûte se forme immédiatement autour de l'aliment et l'intérieur reste cru. Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile a atteint la température voulue, c'est-à-dire quand le témoin lumineux "F" s'est éteint. Ne pas surcharger le panier, pour éviter d'entraîner une baisse soudaine de la température de l'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme. Contrôler que les aliments sont en tranches minces et de même épaisseur, les aliments trop épais seront insuffisamment cuits à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteindront simultanément un degré de cuisson idéal. Sécher parfaitement les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse afin d'éviter toute projection d'huile ; les aliments humides restent en outre mous après la cuisson, en particulier les pommes de terre. Il est conseillé de paner ou de passer dans la farine les aliments riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer le surplus de pain ou de farine avant de les plonger dans l'huile.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Consulter le tableau suivant, sans oublier que les temps et températures de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la quantité et des goûts de chacun.

Aliment		Quantité max. (gr)		Température		Temps (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pommes frites fraîches	Demi-portion	800	1,8	170	340	1°phase 8 - 10 2°phase 1-2
	Portion entière	1300	3	170	340	1°phase 11 – 13 2°phase 2-4
Poisson	Sardines	600	1,3	140	280	10-12
	Crevettes	600	1,3	140	280	8 - 10
	Soles	500	1,1	140	280	6 - 8
Viande	Côtes de porc	500	1,1	160	320	8 - 9
	Croquettes de poulet	500	1,1	160	320	8 - 10
	Boulettes	700	1,5	160	320	8 - 10
Légumes	Artichauts	400	0,9	150	300	15-17
	Choux-fleurs	600	1,3	150	300	10-11
	Champignons	500	1,1	150	300	8 - 10
	Aubergines	200	0,4	150	300	9 - 11
	Courgettes	500	1,1	150	300	13-15

FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

La température très basse des surgelés entraîne une baisse notable de la température du liquide de cuisson. Pour obtenir de bons résultats, ne pas dépasser la quantité maximale d'aliments recommandée pour chaque friture. Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il vaut mieux éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter que l'huile ne bouillonne.

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par la marque de surgelés.

Aliment		Quantité max. (gr)	Température (°C)	Temps (minutes)
Pommes frites précuites surgelées		600	180	9 - 11
Croquettes de pommes de terre		700	180	9 - 11
Poisson	Bâtonnets de poisson	500	180	7 - 8
Viande	Croquettes de poulet (3)	300	180	5 – 6

NETTOYAGE

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.
Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau ni sous le robinet (voir fig. 7).
Toute infiltration d'eau dans le corps des commandes comporte des risques d'électrocution.
Contrôler que l'huile est suffisamment refroidie, puis retirer le groupe commandes et vider l'huile.

Retirer le dépôt de la cuve au moyen d'une éponge ou d'un papier absorbant.
A l'exception du groupe des commandes, du câble d'alimentation et des résistances, toutes les autres parties peuvent être lavées avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle (voir fig. 8).
Laver soigneusement le filtre (Q) (si prévu), pour préserver son efficacité.
Ne jamais utiliser d'éponges abrasives risquant d'abîmer la friteuse.
Une fois l'opération terminée, sécher soigneusement le tout pour éviter toute projection d'huile chaude durant le fonctionnement.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTIONS
Odeur désagréable	L'huile s'est détériorée. Liquide de cuisson inadéquat.	Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser de l'huile d'arachide ou de l'huile végétale de bonne qualité.
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et entraîne la formation d'un excès de mousse. Introduction dans l'huile chaude d'aliments humides. Le panier a été immergé trop rapidement. Le niveau de l'huile dépasse la limite maximale.	Remplacer l'huile ou la graisse. Bien sécher les aliments. Immerger lentement les aliments. Réduire la quantité d'huile dans la cuve.
Les aliments ne sont pas dorés à point	La température de l'huile est trop basse. Le panier est surchargé.	Sélectionner une température plus élevée. Réduire la quantité d'aliments.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été mise en fonction sans huile dans la cuve, et a provoqué la rupture du dispositif thermique de sécurité. Le connecteur magnétique n'est pas correctement installé.	S'adresser au Centre d'assistance (le dispositif doit être remplacé) Installer le connecteur avec la partie en saillie (X) tournée vers le bas. S'adresser au Centre d'assistance
L'écran affiche le message "*ERR*"		S'adresser au Centre d'assistance

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?
Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?
Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?
Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?
Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe respetar algunas normas de seguridad fundamentales, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los las asas específicas.
3. Para evitar descargas eléctricas no introduzca la clavija ni el aparato en el agua o en otros líquidos.
4. Cuando el aparato es usado por o con niños en las proximidades, extreme las precauciones.
5. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste y antes de limpiarlo.
6. No haga funcionar el aparato con el cable o la clavija estropeados, o si se ha producido algún funcionamiento incorrecto, o si el aparato resulta en cualquier modo estropeado. Lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo examine o repare.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños.
8. No use el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie sobre el que está apoyado o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos calientes de gas o eléctricos, ni lo introduzca en el horno cuando esté aún caliente.
11. Extreme las precauciones si debe mover el aparato con aceite u otros líquidos calientes.
12. Antes de nada conecte la clavija al aparato, a continuación enchufe el cable a la corriente. Para apagarlo, desenchufe el aparato de la corriente.
13. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
14. Asegúrese de que el asa esté correctamente montada y fijada en la cesta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIAS

- **Encienda la freidora únicamente después de haberla llenado con aceite o grasa.** La freidora se estropearía gravemente si se encendiese en seco.
- Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que bloquea el funcionamiento.
- Enchufe el cable a un enchufe de 120 vol c.a.
- Si el aparato está equipado con una clavija de seguridad polarizada (una clavija con un terminal más largo que el otro), dicha clavija entrará en el enchufe únicamente en un sentido. Esta es una característica de seguridad. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, pruebe a introducirla en el otro sentido. En última instancia, si la clavija resultase inadecuada para el enchufe, llame a un electricista para la sustitución de un enchufe de tipo obsoleto. No altere el sistema de protección de la clavija polarizada.
- Limpie correctamente el aparato antes de usarlo por primera vez: la cubeta, la cesta, la tapadera (sin filtro) con agua caliente y detergente lavavajillas. A continuación, séquelos meticulosamente.
- Si detecta pérdidas de aceite, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica o con el personal autorizado por el fabricante.
- Para garantizar un funcionamiento en condiciones de seguridad, no introduzca alimentos demasiado grandes o utensilios en la freidora.
- Sin la oportuna vigilancia, no permita a niños usar este aparato.
- No deje que niños jueguen con el aparato.
- Para evitar posibles quemaduras, no toque ninguna parte metálica, porque podría estar muy caliente: use guantes adecuados.
- No abra la portezuela del grifo de vaciado aceite (si previsto), si el aceite está aún caliente.
- Es perfectamente normal que se desprenda un olor "a nuevo" del aparato después de usarlo por primera vez. Si ello ocurriese, ventile el ambiente.
- Cuando el aparato no está funcionando y antes de limpiarlo, asegúrese de que esté desenchufado de la corriente.

No use cables alargadores
El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos derivados de retorcimientos del cable.

SI LA FREIDORA ESTÁ EQUIPADA CON UN CONECTOR MAGNÉTICO

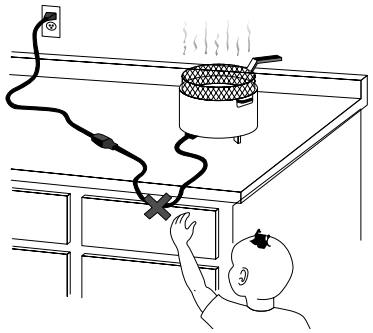
Conecte ante todo el conector magnético al aparato siguiendo las indicaciones de la figura 4B, asegurándose de que la parte sobresaliente del conector (X) encaje correctamente en el alojamiento específico del aparato y a continuación enchufe el cable a la corriente.

ADVERTENCIA
No deje nunca el aparato enchufado a la corriente si el conector magnético no está colocado en la freidora, figura 3. Si el conector magnético sobresale de su alojamiento, compruebe que esté colocado correctamente (consulte la figura 4B). Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado. Cuando el aparato está encendido, deje siempre algún espacio libre alrededor del conector magnético para impedir que se desconecte. Utilice exclusivamente cables del tipo TA-35PA suministrados por un centro de asistencia autorizado De'Longhi.

ADVERTENCIA

UNA FREIDORA QUE CAE DESDE ARRIBA PUEDE PROVOCAR GRAVES QUEMADURAS. NO DEJE QUE EL CABLE CUELGUE POR EL BORDE DE LA SUPERFICIE SOBRE LA QUE ESTÁ APOYADA LA FREIDORA, UN NIÑO PODRÍA FÁCILMENTE COGERLO O SER DE ESTORBO PARA EL USUARIO. NO USE ALARGADORES.

MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A. Pantalla
B. Botones "-/+" para aumentar/disminuir el tiempo y la temperatura.
C. Botón "MODE" para seleccionar las modalidades tiempo/temperatura.
D. Botón START/STOP encendido/apagado
E. Indicador luminoso "rojo" encendido
F. Indicador luminoso "verde" temperatura alcanzada
G. Microinterruptor de seguridad
H. Indicador del nivel del aceite mín./máx.
I. Soporte cesta
L. Cuerpo exterior
M. Asa
N. Alojamientos para la fijación del grupo de mandos
O. Tapadera con asa
P. Mirilla
Q. Filtro (si previsto)
R. Cubeta amovible
S. Cesta con empuñadura abatible
T. Resistencia eléctrica
U. Guías para la fijación del grupo de mandos del aparato
V. Alojamiento portacable
Z. Pulsador de restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está equipado con un dispositivo térmico de seguridad que interrumpe el calentamiento en caso de utilización incorrecta o de funcionamiento anómalo. Después de que el aparato se haya enfriado, con la ayuda de palillos para dientes o de otros objetos similares, pulse delicadamente el pulsador de restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad (Z), (consulte la fig. 1). Si el aparato no funcionase, es necesario ponerse en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie correctamente, con agua caliente y detergente lavavajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegúrese de que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Seque meticulosamente todas las partes.
Compruebe que el grupo de mandos esté bien fijado en el cuerpo freidora. El microinterruptor de seguridad (G) no permite el funcionamiento del aparato si el grupo de mandos no está correctamente colocado en los alojamientos específicos (N). La freidora estará lista para la utilización.

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Quite la tapadera (O) levantándola por el asa. Gire la empuñadura abatible de la cesta hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Saque la cesta (S) tirando hacia arriba de ella.

- Saque el cable necesario del alojamiento portacable (V) para enchufar el aparato a la corriente (véase fig. 4A). La pantalla (A) muestra "320°F" emitiendo una señal acústica "beep" tras haber enchufado el cable a la corriente.

Si la freidora está equipada con un cable con conector magnético.

Coloque ante todo el conector magnético en el alojamiento específico del aparato (fig. 4B) teniendo cuidado de que la parte sobresaliente del conector (X) esté orientada hacia abajo, a continuación enchufe el cable a la corriente.

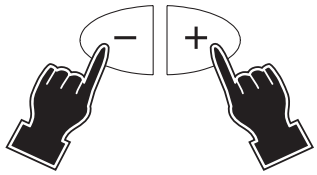
- Si utiliza aceite, vierta el aceite en la cubeta (R) hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 5). No supere nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente.
  El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones de máximo y mínimo (H). Los mejores resultados se obtienen utilizando un aceite bueno de semillas de cacahuete.
- Pero si utiliza barras de grasa, deberá cortarlas en trozos y deshacerlas en otro recipiente y verter a continuación la grasa derretida en la cubeta de la freidora. **No funda nunca la grasa en la cesta o sobre la resistencia de la freidora (véase fig. 6).**
- Cierre de nuevo la tapadera (O).
- Si el aceite contiene restos de alimentos, deberá eliminarlos antes de calentar el aceite para que le dure más.

PRECALENTAMIENTO

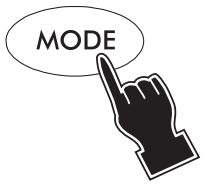
Ponga los alimentos para freír en la cesta (S), sin sobrecargarla nunca: máx. 1,3 kg (3lb) de patatas frescas. Asegúrese de que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).

PROGRAMAR LA FREIDORA

Con los botones "-/+" (B) puede programar la temperatura entre los 122°F y 347°F.
Con cada presión individual, aumenta o disminuye la temperatura 9°F (5°C).



Con el botón MODE (C) puede acceder a las programaciones de temperatura o a la configuración del tiempo.



Con los botones "-/+" (B) puede regular un tiempo de cocción entre 0 y 60 minutos. Con cada presión individual, aumenta o disminuye el tiempo 1 minuto.

Tras haber programado la temperatura y el tiempo, presione el botón START/STOP (D) (si no programa el tiempo, la freidora no inicia la fase de calentamiento). La freidora empieza la fase de calentamiento. Se enciende el indicador luminoso rojo (E). De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción, utilizando los botones "-/+" (B) y el botón MODE (C) para modificar la selección. Cuando el aparato obtiene la temperatura programada, se encenderá el indicador luminoso verde (F) y la freidora emitirá una señal acústica "2 beeps".

INICIO FRITURA

- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (M) en el aceite, bajándola muy lentamente para evitar salpicaduras o que se salga el aceite caliente.
- Cierre la tapadera.
- Presione el botón START/STOP (D). La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción programado.
- De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones "-/+" (B) y MODE (C).
- Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 "beeps". Se apagan los indicadores luminosos (E) y (F). La temperatura vuelve a los 320°F. Si no presiona el botón ON/OFF (D), el aparato no empieza la cuenta atrás y después de 30 minutos vuelve la programación predefinida.
- Es del todo normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que durante la fritura el vapor salga por la tapadera y que haya gotas de condensación en el borde de la tapadera.
- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor un lado.

FINAL FRITURA

- Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, la freidora emite una señal acústica, 3 "beeps". Entonces, levante la cesta (S) y controle que los alimentos hayan alcanzado el nivel de dorado deseado.
- Desenchufe el aparato de la corriente.
- Enganche la cesta (S) en el soporte (I) de la cubeta para escurrir el aceite sobrante.
- N.B. Si la cocción se realiza en 2 fases, o si se quieren efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganche la cesta (S) en el soporte cesta (I) y espere hasta que el indicador luminoso se apague de nuevo. A continuación, introduzca de nuevo lentamente la cesta (S) en el aceite por segunda vez.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, habrá que renovarlo completamente. La duración del aceite o grasa dependen de lo que se fríe. El rebozado por ejemplo ensucia más el aceite que una simple operación de fritura. Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite varias veces lo deteriora. Por lo tanto, le aconsejamos, aunque se utilice correctamente, sustituir todo el aceite con una cierta frecuencia.

PROCEDIMIENTO PARA FREÍR CORRECTAMENTE

Es importante seguir para cada receta la temperatura aconsejada. Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta, se crea inmediatamente la costra y la parte interna sigue estando cruda. Ponga en el aceite los alimentos que quiera freír, solamente cuando el aceite alcance la temperatura correcta, es decir cuando el indicador luminoso (F) se encienda. No sobrecargue la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme. Controle que los alimentos sean finos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiados gruesos se cuecen mal en el interior, aunque presenten luego un aspecto bonito; sin embargo, los que tienen un grosor uniforme alcanzan al mismo tiempo una cocción ideal. Seque perfectamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o grasa para evitar salpicaduras de aceite; además los alimentos mojados resultan blandos después de la cocción (especialmente las patatas). Le aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina sobrantes antes de ponerlos en el aceite.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consulte la siguiente tabla teniendo en consideración que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deben ser regulados en función de las cantidades y del gusto personal.

Alimento		**Cantidad máxima**		**Temperatura**		**Tiempo (minutos)**
		g	**lb**	**°C**	**°F**	
Patatas frescas	Media ración	800	1,8	170	340	1°fase 8 - 10
						2°fase 1-2
	Ración entera	1300	3	170	340	1°fase 11 – 13
						2°fase 2-4
Pescado	Sardinas	600	1,3	140	280	10-12
	Quisquillas	600	1,3	140	280	8 - 10
	Lenguados	500	1,1	140	280	6 - 8
Carne	Chuletas de cerdo	500	1,1	160	320	8 - 9
	Filetes de pollo	500	1,1	160	320	8 - 10
	Albóndigas	700	1,5	160	320	8 - 10
Verduras	Alcachofas	400	0,9	150	300	15-17
	Coliflor	600	1,3	150	300	10-11
	Setas	500	1,1	150	300	8 - 10
	Berenjenas	200	0,4	150	300	9 - 11
	Calabacines	500	1,1	150	300	13-15

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Los productos congelados tienen una temperatura muy baja. Por consiguiente, provocan un notable descenso de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, le aconsejamos no superar las cantidades máximas de alimentos para cada fritura. Los alimentos congelados con frecuencia están recubiertos por conchas de hielo que hay que intentar eliminar antes de la cocción. Introduzca a continuación la cesta en el aceite de fritura muy lentamente para evitar hervores del aceite.

Los tiempos de cocción son aproximados y deben modificarse en función de la temperatura inicial de los alimentos que se freirán y en función de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

Alimento		**Cantidad máxima (g)**	**Temperatura (°C)**	**Tiempo (minutos)**
Patatas fritas precocinadas congeladas		600	180	9 - 11
Croquetas de patatas		700	180	9 - 11
Pescado	Palitos de merluza	500	180	7 - 8
Carne	Filetes de pollo (3)	300	180	5 – 6

LIMPIEZA

Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de efectuar cualquier operación de limpieza.
No introduzca nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro del grifo (véase fig. 7).
Si el agua se infiltra en el cuerpo de mandos, se podrían provocar riesgos de electrocución.
Controle que el aceite esté suficientemente frío, a continuación, quite el grupo de mandos y vacíe el aceite.
Quite el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente.
Si excluye el grupo de mandos, cable de alimentación y resistencia, puede lavar todas las demás partes con agua caliente y un detergente lavavajillas (véase fig. 8).
Para mantener la eficiencia del filtro (Q) (si previsto), lávelo meticulosamente.
No utilice nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora.
Al final de la operación, séquelo todo meticulosamente para evitar que durante el funcionamiento del aparato se produzcan salpicaduras de aceite caliente.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor.	Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituya el aceite o la grasa. Use aceite de cacahuete o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se salta.	El aceite se ha deteriorado y por este motivo se forma demasiada espuma. Los alimentos introducidos en el aceite caliente no estaban suficientemente secos. La cesta ha sido sumergida demasiado rápidamente. El nivel del aceite supera el límite máximo.	Sustituya el aceite o la grasa. Seque correctamente los alimentos. Introdúzcala lentamente. Disminuya la cantidad de aceite en la cubeta.
Los alimentos no se doran durante la fase de cocción.	Temperatura del aceite demasiado baja. Cesta demasiado cargada.	Seleccione una temperatura más alta. Disminuya la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Utilización de la freidora sin aceite en la cubeta, lo cual ha provocado la rotura del dispositivo térmico de seguridad. El conector magnético no está colocado correctamente.	Póngase en contacto con el centro de asistencia (el dispositivo debe ser sustituido). Coloque el conector con la parte sobresaliente (**X**) orientada hacia abajo. Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.
La pantalla muestra el término *"ERR"*		Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

(para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía
Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.
Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía
Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía
La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía
Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México (véase pág. 33).

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales
Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si usano apparecchi elettrici è bene rispettare alcune regole fondamentali di sicurezza:
1. Leggere integralmente le istruzioni
2. Non toccare le superfici calde. Usare le apposite impugnature.
3. Per non prendere la scossa, non immergere il cavo, la spina e la friggitrice in acqua o in altri liquidi.
4. Quando l'apparecchio viene usato da o nella vicinanza di bambini è necessario prestare la massima attenzione.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in funzione e prima delle operazioni di pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di installare o rimuovere componenti e prima di pulirlo.
6. Non mettere in funzione l'apparecchio se la spina o il cavo appaiono danneggiati o dopo che l'apparecchio ha dato segni di malfunzionamento o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per consulenza o riparazione.
7. L'uso di accessori non consigliati dal costruttore dell'apparecchio potrebbe causare danni.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiato o venga a contatto con superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio su o in prossimità di fornelli caldi, a gas o elettrici, né inserirlo nel forno quando è ancora caldo.
11. Usare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi caldi.
12. Inserire innanzitutto la spina nell'apparecchio quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per spegnere, rimuovere la spina dalla presa di corrente.
13. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
14. Assicurarsi che la maniglia sia correttamente assemblata e fissata al cestello.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO

AVVERTENZE

- **Mettere in funzione la friggitrice soltanto dopo averla riempita di olio o grasso.** La friggitrice viene severamente danneggiata se messa in funzione a secco.
- Se viene riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne blocca il funzionamento.
- Collegare il cavo a una presa da 120 volt c.a.
- Se l'apparecchio è dotato di una spina di sicurezza polarizzata (una spina con un terminale più largo dell'altro), tale spina entrerà nella presa soltanto in un senso. Questa è una caratteristica di sicurezza. Se la spina non entra completamente nella presa, provare nell'altro senso. Se in ultima analisi la spina risultasse non adatta alla presa, chiamare un elettricista per la sostituzione della presa di tipo obsoleto. Non vanificare il sistema di protezione della spina polarizzata.
- Pulire bene l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta: la vasca, il cestello, il coperchio (senza filtro) con acqua calda e detersivo per piatti. Quindi asciugare con cura.
- Se si dovessero riscontrare perdite di olio, rivolgersi al centro di assistenza tecnica o al personale autorizzato dal costruttore.
- Per garantire un funzionamento in sicurezza, non introdurre cibi troppo grandi o utensili nella friggitrice .
- Senza opportuna sorveglianza, non consentire l'uso di questo apparecchio a bambini.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Al fine di evitare possibili scottature, non toccare nessuna parte metallica perché potrebbe essere molto calda. usare guanti adeguati.
- Non aprire llo sportellino del rubinetto scarico olio (se previsto) quando l'olio è ancora caldo.
- È assolutamente normale che l'apparecchio emani un odore "di nuovo" dopo essere stato usato per la prima volta. Se succede, aerare l'ambiente.
- Quando l'apparecchio non è in funzione e prima di procedere alla pulizia assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente.

Non usare cavi di prolunga
L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti da attorcigliamento del cavo.

SE LA FRIGGITRICE È DOTATA DI CAVO CON CONNETTORE MAGNETICO

Collegare innanzitutto il connettore magnetico all'apparecchio, come illustrato in Figura 4B, assicurandosi che la parte sporgente del connettore (**X**) sia correttamene inserita nell'apposita sede sull'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa di corrente.

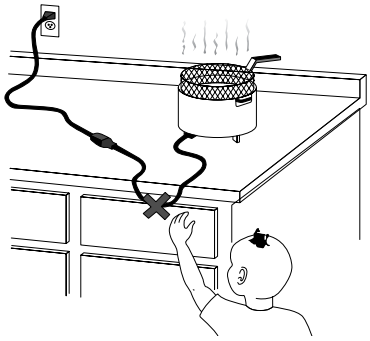
Avvertenza
Mai lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente se il connettore magnetico non è inserito nella friggitrice, Figura 3.

Se il connettore magnetico esce dalla sua sede, verificare che sia stato inserito correttamente, (vedi Figura 4B). Se il problema persiste, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
Quando l'apparecchio è in funzione, lasciare sempre un po' di spazio libero intorno al connettore magnetico per impedire che si scolleghi.
Utilizzare soltanto cavi di tipo TA-35PA forniti da un centro di assistenza autorizzato De'Longhi.

AVVERTENZA

UNA FRIGGITRICE CHE CADE DALL'ALTO PUÒ PROVOCARE GRAVI USTIONI. NON LASCIARE CHE IL CAVO PENDA DAL BORDO DELLA SUPERFICIE SU CUI È APPOGGIATA LA FRIGGITRICE, DOVE POTREBBE FACILMENTE ESSERE AFFERRATO DA UN BAMBINO O ESSERE D'IMPICCIO ALL'UTENTE. NON USARE PROLUNGHE.

TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A. Display
B. Tasti "-/+" per aumentare/diminuire il tempo e la temperatura
C. Tasto "MODE" per selezionare le modalità tempo/temperatura
D. Tasto "START/STOP" acceso/spento
E. Spia "rossa" accensione
F. Spia "verde" raggiungimento temperatura
G. Microinterruttore di sicurezza
H. Indicatore del livello dell'olio min/max
I. Supporto cestello
L. Mantello
M. Maniglia
N. Sedi per il fissaggio del gruppo comandi
O. Coperchio con maniglia
P. Oblò
Q. Filtro (se previsto)
R. Vasca amovibile
S. Cestello con manico ribaltabile
T. Resistenza elettrica
U. Guide per il fissaggio del gruppo comandi all'apparecchio
V. Vano porta-cavo
Z. Pulsante ripristino del dispositivo termico di sicurezza

DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza che interrompe il riscaldamento in caso di errato utilizzo o di funzionamento anomalo. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, con l'aiuto di uno stuzzicadenti o qualcosa di simile, premere delicatamente il pulsante di ripristino del dispositivo termico di sicurezza (Z) (vedi fig. 1). Se l'apparecchio non dovesse funzionare è necessario consultare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie, il cestello, la vasca ed il coperchio. Il gruppo comandi con cavo alimentazione e resistenza possono essere puliti con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel gruppo comandi e che non ci siano residui nel fondo della vasca amovibile Asciugare accuratamente tutte le parti.
Verificare che il gruppo comandi sia ben fissato al corpo friggitrice. Il microinterruttore di sicurezza (G) non permette il funzionamento dell'apparecchio se il gruppo comandi non è correttamente posizionato nelle apposite sedi (N).
La friggitrice è ora pronta per l'utilizzo.

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Togliere il coperchio (O) sollevandolo per la maniglia. Ruotare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al

suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 2). Estrarre il cestello (S) tirandolo verso l'alto.

- Estrarre dal vano portacavo (V) la lunghezza di cavo necessaria per collegare l'apparecchio alla rete (vedi fig. 4A). Il display (A) visualizza "320°F" emettendo un segnale acustico "beep" una volta inserita la spina nella presa.

Se la friggitrice è dotata di cavo con connettore magnetico:

Dapprima inserire il connettore magnetico nell'apposita sede dell'apparecchio (fig. 4B), facendo attenzione che la parte sporgente del connettore (X) sia rivolta verso il basso, quindi collegare il cavo alla presa di corrente.

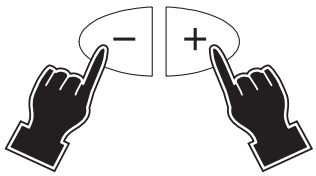
- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca (R) fino a raggiungere il livello massimo indicato (vedi fig. 5). Non superare mai questo limite, si rischia la fuoriuscita di olio dal recipiente. Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo (H). I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide.
- Se invece utilizzate dei pani di grasso tagliateli a pezzetti e fateli fondere in un altro recipiente e poi versate il grasso liquefatto in quello della friggitrice. **Non fondere mai il grasso nel cestello o sulla resistenza della friggitrice (vedi fig. 6).**
- Richiudere il coperchio (O).
- Se l'olio contiene dei residui di cibo, questi devono essere rimossi prima di scaldarlo, affinché l'olio duri più a lungo.

PRERISCALDAMENTO

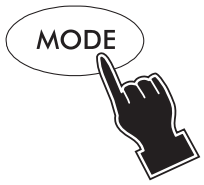
Mettere il cibo da friggere nel cestello (S), senza mai sovraccaricarlo: max 1,3 Kg. (3lb.) di patate fresche. Assicurarsi che il manico del cestello sia posizionato correttamente (pos. 2 di fig. 2).

PROGRAMMARE LA FRIGGITRICE

Con i tasti "-/+" (B) è possibile impostare la temperatura da 122°F a 347°F.
Ogni singola pressione aumenta o diminuisce la temperatura di 9°F (5°C).



Con il tasto MODE (C) è possibile accedere alle impostazioni di temperatura o al settaggio del tempo.



Con i tasti "-/+" (B) è possibile regolare il tempo di cottura da 0 a 60 minuti. Ogni singola pressione aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto.

Dopo aver impostato la temperatura ed il tempo, premere il tasto START/STOP (D) (se non si imposta il tempo la friggitrice non inizia la fase di riscaldamento). La friggitrice comincia la fase di riscaldamento. Si accende la spia rossa (E). Durante questa fase è comunque possibile modificare sia la temperatura che il tempo di cottura, utilizzando i tasti "-/+" (B) e il tasto MODE (C) per modificare la selezione.
Quando l'apparecchio ottiene la temperatura impostata, si illuminerà la spia verde (F) e la friggitrice emetterà un segnale acustico "2 beep".

INIZIO FRITTURA

- Appena la spia verde (F) si illumina, immergere il cestello (M) nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
- Chiudere il coperchio.
- Premere il tasto START/STOP (D). Il display (A) visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato. Durante questa fase è comunque possibile modificare sia la temperatura che il tempo di cottura utilizzando i tasti "-/+" (B) e MODE (C).
  Al termine del conto alla rovescia, la friggitrice emetterà un segnale acustico, 3 "beep". Si spengono le spie (E) e (F). La temperatura ritorna ad essere 320°F. Se non viene premuto il tasto ON/OFF (D), l'apparecchio non inizia il conto alla rovescia e dopo 30 minuti ritorna all'impostazione predefinita.
- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
- E' normale che durante la friggitura il vapore fuoriesca dal coperchio e che la condensa goccioli dal bordo del coperchio.
- Per evitare scottature, non mettere mai le mani sopra il filtro sul coperchio o sopra la friggitrice quando è in uso. Prima di aprire completamente il coperchio, aprirlo un poco per far uscire il vapore da un lato.

FINE FRITTURA

- Allo scadere del tempo di cottura, la friggitrice emette un segnale acustico, 3 "beep". A questo punto, alzare il cestello (S) e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Fate sgocciolare l'olio in eccesso agganciando il cestello (S) nel supporto (I) della vasca.
- N.B. Se la cottura è richiesta in 2 fasi o si vogliono eseguire più cotture, al termine della prima fase agganciare il cestello (S) nel supporto cestello (I) ed attendere che la spia si spenga nuovamente. Quindi reimmergere lentamente il cestello (S) nell'olio per una seconda volta.

CONSIGLI PER LA COTTURA

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio o il grasso non deve mai scendere sotto il livello minimo. Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. La durata dell'olio o grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. Come in una qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza.

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

E' importante seguire per ogni ricetta la temperatura consigliata. A temperatura troppo bassa, la frittura assorbe olio. A temperatura troppo alta si forma subito la crosta e l'interno rimane crudo. Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spia luminosa (F) si accende. Non sovraccaricare il cestello, ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme. Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, malgrado il bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale. Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso per evitare spruzzi di olio; inoltre gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliato impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesci, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Consultare la seguente tabella tenendo presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione delle quantità e del gusto personale.

Alimento		Quantità max.		Temperatura		Tempo (minuti)
		gr	lb	°C	°F	
Patatine fresche	Mezza porzione	800	1,8	170	340	1°fase 8 - 10 2°fase 1-2
	Porzione intera	1300	3	170	340	1°fase 11 – 13 2°fase 2-4
Pesce	Sardine	600	1,3	140	280	10-12
	Gamberetti	600	1,3	140	280	8 - 10
	Sogliole	500	1,1	140	280	6 - 8
Carne	Cotolette di maiale	500	1,1	160	320	8 - 9
	Cotolette di pollo	500	1,1	160	320	8 - 10
	Polpette	700	1,5	160	320	8 - 10
Verdure	Carciofi	400	0,9	150	300	15-17
	Cavolfiore	600	1,3	150	300	10-11
	Funghi	500	1,1	150	300	8 - 10
	Melanzane	200	0,4	150	300	9 - 11
	Zucchine	500	1,1	150	300	13-15

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura del liquido di cottura. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità massime di alimenti per ogni frittura. Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura. Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare ribollimenti dell'olio.

I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere ed in funzione della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

Alimento		Quantità max. (gr.)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Patatine precotte surgelate		600	180	9 - 11
Crocchette di patate		700	180	9 - 11
Pesce	Bastoncini di merluzzo	500	180	7 - 8
Carne	Cotolette di pollo (3)	300	180	5 – 6

PULIZIA

Prima di qualsiasi pulizia accertarsi che la spina sia disinserita.
Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto (vedi fig. 7). Infiltrandosi nel corpo comandi, l'acqua potrebbe provocare folgorazioni.
Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, successivamente, togliere il gruppo comandi e svuotare l'olio.

Rimuovere il deposito dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente.
Escludendo il gruppo comandi, cavo alimentazione e resistenza, tutte le altre parti possono essere lavate con acqua calda e detergente per stoviglie (vedi fig. 8).
Per mantenere l'efficienza del filtro (Q) (se previsto), lavarlo accuratamente.
Non utilizzate mai spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice.
A fine operazione asciugare tutto con molta cura, questo per evitare che durante il funzionamento fuoriescano spruzzi d'olio caldo.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Cattivo odore	L'olio si è deteriorato. Il liquido di cottura non è adatto.	Sostituire l'olio o il grasso. Usare olio di arachide o olio vegetale di buona qualità
L'olio trabocca	L'olio si è deteriorato e si forma troppa schiuma Avete immerso nell'olio caldo degli alimenti non sufficientemente asciutti. Il cestello è stato immerso troppo rapidamente. Il livello dell'olio supera il limite massimo.	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti. Immergerlo lentamente. Diminuire la quantità di olio nella vasca.
Gli alimenti non raggiungono la doratura in fase di cottura	La temperatura dell'olio è troppo bassa. Il cestello è sovraccarico.	Selezionare una temperatura più alta. Ridurre la quantità di cibo.
L'olio non si scalda	La friggitrice è stata usata senza olio nella vasca, provocando il guasto del dispositivo termico di sicurezza. Il connettore magnetico non è stato inserito correttamente.	Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito) Inserire il connettore con la parte sporgente (**X**) rivolta verso il basso. Rivolgersi al Centro Assistenza
Il display visualizza la scritta *"ERR"*		Rivolgersi al Centro Assistenza

GARANZIA LIMITATA

Questa garanzia e'applicabile a tutti i piccoli elettrodomestici a marchio Kenwood o De'Longhi.

Copertura della garanzia
De'Longhi garantisce che ciascun prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione. La presente garanzia è limitata alla riparazione delle parti difettose o delle loro componenti presso la nostra fabbrica o presso un centro di assistenza autorizzato, ad eccezione delle parti danneggiate durante la spedizione. Nel caso di sostituzione o restituzione di un prodotto, l'unità deve essere restituita con trasporto prepagato. Il modello riparato o nuovo verrà restituito a spese dell'azienda.
La presente garanzia ha validità solamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato in conformità con le istruzioni di fabbrica con cui viene venduto, e su un circuito a corrente alternata (c.a.).

Durata della garanzia
La presente garanzia ha validità di un anno (1) dalla data di acquisto riportata sulla prova d'acquisto ed è riconosciuta esclusivamente all'acquirente originale per l'uso.

Limitazioni della garanzia
La garanzia non copre difetti o danni del prodotto dovuti a riparazioni o alterazioni eseguite al di fuori della fabbrica o dai centri di assistenza autorizzati, né si applica a prodotti danneggiati da abuso, uso improprio, negligenza o incidente. Inoltre, i danni consequenziali ed incidentali derivanti dall'uso di questo prodotto o da una qualsiasi violazione del contratto o di questa garanzia non sono coperti da quest'ultima. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali; in tal caso, le limitazioni o esclusioni di cui sopra non saranno applicabili

Come ottenere servizi di assistenza
Nel caso occorra fare delle riparazioni, rivolgersi al servizio informazioni:

Residenti negli USA: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-800-322-3848 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com. Per tutti gli accessori, i componenti o i pezzi di ricambio, contattare il reparto componenti al numero 1-800-865-6330.

Residenti in Canada: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero1-888-335-6644 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com.

Residenti in Messico: Riferirsi alle condizioni di garanzia limitata riportate nella sezione per il Messico.

Residenti in altri paesi: Vogliate visitare il nostro sito internet www.delonghi.com.

Per gli indirizzi di De'Longhi si prega di vedere la pagina posteriore del manuale.

La garanzia sopra riportata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, espressa o implicita. Eventuali garanzie implicite previste dalle leggi vigenti saranno soggette ai limiti di durata stabiliti dalla garanzia. Il limite non si applica nel caso di un'estensione della garanzia con De'Longhi. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione della durata delle garanzie implicite; in tal caso, le limitazioni di cui sopra non saranno applicabili. De'Longhi non autorizza alcuna persona o società ad assumersi qualsivoglia responsabilità relativamente alla vendita o all'uso dei propri prodotti.

Applicazione delle leggi dei singoli stati
La presente garanzia concede diritti legali specifici oltre a quelli eventualmente previsti dalla legislazione vigente nei vari stati.

GARANTIA LIMITADA

FREIDORA D14427 DZ

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.
Garantizamos todo producto DE´LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente sí el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.
Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De´Longhi.

Obtención de servicios de garantía
Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:
Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.
Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá:
Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Residentes de México:
Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Centro Nacional de Servicio:
Fiducia Italiana S.A. de C.V.
Hortencia 129 Col. Florida
México D.F., C.P. 01030

FECHA DE COMPRA

IT-321IDL 14-06-2004 8:52 Pagina 34

For technical specifications, please see rating label

De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

Centro National de Servicio:
Fiducia Italiana S.A. de C.V.
Hortensias #129 - Col. Florida
México D.F., C.P. 01030
01-800-711-88-05 (lada sin costo)
56-62-53-68 y 69 (D.F.)

www.delonghi.com

321IDL/06.04 Printed in China